

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg. | Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 22. Bromberg, den 21. Oktober 1933.

Naturwissenschaft im Haushalt.

Von Carl Wilhelm Schoepke.

Das Verhältnis der Frau zu den Naturwissenschaften ist für gewöhnlich das des Praktikers zur Theorie. Das „Was" interessiert die Frau mehr als das „Warum". Versuchen wir ein paar kurze Blicke in die „Wissenschaft der Hauswirtschaft" zu tun. Vielleicht gewinnt doch manche Hausfrau Lust zu einem tieferen Einblick in das Gebiet, welches ihr zugleich das vertrauteste und doch eines der fremdesten ist.

Frühmorgens, wenn die Familie sich erhoben hat, erwächst der Hausfrau die erste Pflicht der täglichen Küche: die Zubereitung des Frühstücks. Sie geht an ihren Gasofen und freut sich, wenn die Flamme besonders hell brennt, denn sie ist der Meinung, daß sie dann besondere Wärme ausströmt. Das ist aber ein landläufiger Irrtum. In dem hellen Teil der Flamme verbrennt nämlich nur der Kohlenstoff, während der Vorgang der Wärmeerzeugung, die Bindung des Sauerstoffs in dem kleinen und unscheinbaren blauen inneren Teile vor sich geht, umgekehrt, wie bei dem Kohlenfeuer, wo die Wärmeerzeugung eine direkte ist. Eine unerfahrene, junge Hausfrau erlebt am Feuer manche ihr wunderbare Dinge. So sieht sie mit Staunen, daß Gläser und Töpfe über dem Gasofen weit eher platzen, als über dem Kohlenfeuer, denn sie weiß nicht, daß die Flamme des Gasofens unregelmäßiger brennt als die Kohlenflamme. Sie sieht, daß über Petroleum die Gefäße sich sofort mit Ruß beschlagen, über Spiritus hingegen nicht, denn der Kohlenstoff des Petroleums verbrennt und schlägt sich in der Gestalt von Ruß nieder. — Das Wasser spielt im Leben des Hauses eine beherrschende Rolle. In Städten mit gutem Trinkwasser sind die Menschen gesünder und die Ansteckungsgefahr epidemischer Krankheiten ist geringer. Das Wasser besteht aus 11 v. H. Wasserstoff und 89 v. H. Sauerstoff, die in ihm chemisch verbunden und nicht etwa wie die Bestandteile der Luft nur miteinander gemengt sind. Gleich der Luft ist es mit allerhand Unreinlichkeiten vermischt, von denen es das Kochen befreit.

Die hauptsächlichsten aus Pflanzenstoffen bereiteten Getränke sind Kaffee, Tee und Schokolade. Der Deutsche liebt vor allem den Kaffee. Von Kaffeesorten ist wohl der sogenannte arabische Kaffee die geschätzteste Sorte. Er ist äußerlich klein und unscheinbar, von einem nicht sehr angenehmen, dunkelgelben Aussehen. Die großen, bläulichen Bohnen gehören dem weit geringwertigeren brasilianischen Kaffee an. Der Kaffeegrund wird gewöhnlich von der Hausfrau als besonders schädlich fortgeschüttet. Das ist ein Irrtum insofern, als sich gerade im Grund die Nährstoffe des Kaffees finden. Der Kaffee besteht nämlich zu etwa einem Achtel aus Eiweißstoffen, die, im Wasser fast unlöslich, sich im Grund niederschlagen. Bereits das Brennen ist von großem Einfluß auf den Geschmack des Kaffees. Er darf über die hellbraune Farbe hinaus nicht erhitzt werden.

Viel verbraucht wird besonders im Winter der mit Recht so beliebte Tee. Während der wahre Gourmet des Tees, der Chinese, heißes Wasser auf die in eine Schale gelegten Teeblätter gießt und diesen Aufguß ohne Zucker und Milch trinkt, raubt die europäische Gewohnheit, dem Tee durch allerlei Zusätze etwas von seiner uns nicht angenehmen Bitterkeit zu nehmen, diesem Getränke viel von seinem natürlichen Aroma. Dem Tee und dem Kaffee als Frühstücksgetränk bedeutend vorzuziehen ist die ihres teuren Preises wegen allerdings am wenigsten verbreitete Schokolade, welche aus den Bohnen des Kakaobaumes hergestellt wird. Die Kakaobohne verdankt ihr Aroma dem Theobromin, einem dem Koffein verwandten Anregungsstoffe, außerdem besteht sie zur Hälfte aus einem sehr fetten Nahrungsstoffe, der Kakaobutter, deren Wirkung durch den beigesetzten Zucker gemildert wird.

Nach dem Frühstück erwächst der Hausfrau bald die größte Sorge des Tages: das Mittagessen. Es soll gesund und schmackhaft sein und dabei dem persönlichen Geschmack Rechnung tragen. Die Hauptnahrungsmittel des Menschen sind Brot und Fleisch. Worin besteht der Nährwert des Brotes? Es enthält wie überhaupt alle Pflanzenerzeugnisse die für unseren Organismus wichtigen Nährstoffe: Kleber, Fett und Stärke reichlich. Zum Mittagessen wird das freilich schon aus dem Grunde nicht genügen, weil der Mensch zur dauernden Erhaltung seiner gleichmäßigen Körperwärme die Aufnahme warmer Nahrung benötigt. Aus diesem Grunde hat sich die Sitte der am Tage mindestens einmaligen warmen Mahlzeit eingebürgert. Den besten Ersatz für die verbrauchte Muskel- und Nervenkraft bietet der starke Eiweißgehalt des Fleisches. Außerdem enthält das Fleisch ungefähr zu einem Viertel Fette und sieben Prozent Blut und die schmackhaften Salze, die es zu einem Genuß- und Anregungsmittel machen. Diese Salze allein gehen beim Suppenkochen in die Suppe, daher gehört die Fleischbrühe, trotzdem sie wenig Nährwert besitzt, zu den beliebtesten Genußmitteln. Viel gesünder und dem Körper zuträglicher ist die Sitte, dem Fleisch seinen vollen ursprünglichen Geschmack zu wahren. Von großem Werte ist auch die Auswahl der Teile ein- und desselben Tieres für die Nahrung. Ihr Nährwert ist durchaus nicht gleich. Das ist freilich auch eine alte Hausfrauenweisheit,

die sich bereits in den verschiedenen Preisen zu erkennen gibt. So sind z. B. beim Mastochsen Schwanz- und Lendenstücke teurer als Weiche und Flanken, und vom Kalb werden Keul- und Nierenstück mit Recht allen übrigen Teilen vorgezogen.

Zum Schluß noch eine Warnung: Die vor dem warmen Abendessen. Leider hat sich immer mehr die Sitte eingebürgert, abends „etwas Warmes" vorzusetzen. Das ist insofern falsch, als eine warme Mahlzeit für den Tag ausreicht und der Magen bei zu großer Verwöhnung — warme Nahrung verdaut sich leichter als kalte — an elastischer Arbeitsfähigkeit verliert, sodaß bei dem an warmes Abendbrot gewöhnten Menschen im Alter die Widerstandskraft des Magens eine weit geringere ist, als es bei normaler Lebensart der Fall ist.

Viehzucht.

Mineralmangel im Schweinefutter. Häufig beobachtet man bei Schweinen und anderem Jungvieh eine unbezähmbare Neigung, Jauche zu saufen und an den Wänden zu lecken. Das ist meistens ein sicheres Anzeichen für Mineralmangel im Futter. In solchen Fällen mische man dem Futter regelmäßig Futterkalk zu und sorge vor allem sofort für genügenden Auslauf, der meist schnelle Abhilfe schafft.

Nachteile für das Großvieh bei der Unterbringung des Geflügels im Großviehstall. Nicht allein für das Geflügel, sondern auch für das Großvieh erweist sich eine gemeinsame Behausung als nachteilig. Einmal wird die Stalluft verschlechtert. Die entstehenden Gerüche teilen sich beim Melken der Milch mit. Ferner verunreinigen die auf Barren und Heuraufen aufbäumenden Hühner das Futter und die Stalleinrichtungen. Kot und Federn gelangen in das Futter und bilden vielfach die Ursache zu Störungen der Verdauungsorgane oder zum Verschmähen des Futters. Die auf dem Geflügel schmarotzenden Vogelmilben, die am Tage in ihren Verstecken sitzen, kriechen auf die anderen Haustiere über und belästigen diese, nicht selten wunde, haarlose Stellen und Ausschläge verursachend. Es ist auch nicht ausgeschlossen, daß durch das Geflügel außer der Übertragung von Parasiten auch noch Krankheiten und Tierseuchen verschleppt werden. Auch beunruhigen die auffliegenden Hühner sehr oft die ruhenden Tiere: Pferde werden scheu, Masttiere, besonders Schweine, in ihrer zur besseren Verdauung und zum schnelleren Fettwerden notwendigen Ruhe gestört. Aus angeführten Gründen ist darum nur anzuraten, dem Geflügel eigene, geschlossene Stallungen anzuweisen. Diese brauchen nicht gerade warm zu sein, müssen aber vollkommen trocken sein und genügende Größe haben. Luft muß Tag und Nacht eintreten können, selbstverständlich unter Vermeidung von Zugluft. Licht und Sonnenstrahlen müssen in die kleinsten Winkel gelangen können. Ein genügend großer Scharraum darf schließlich nicht fehlen.

Kartoffelfütterung an Pferde. In der heutigen knappen Zeit ist der Landwirt mit allem zu sparen gezwungen, so auch mit dem Pferdefutter. Es wird unter anderem sehr viel Anregung gegeben, das zu ersparende teure Kornfutter durch die billigere Kartoffelbeifütterung teilweise zu ersetzen. Vom theoretischen Standpunkte gesehen, mag dieses wohl richtig sein, jedoch die praktische Seite sieht entschieden anders aus. Denn wie ein jeder praktische Landwirt, der selbst mit Pferden arbeitet und seine Tiere liebt, weiß, sind mit Kartoffeln gefütterte Pferde bei weitem nicht derart leistungsfähig, wie andere, die ein Kornkraftfutter erhalten. Man sehe sich einmal mit gedämpften Kartoffeln gefütterte Pferde bei der Arbeit etwas genauer an und achte auf ihre Ausdauer und Leistungsfähigkeit, so wird man beobachten, daß dieselben, trotz ihres guten Ansehens, sehr leicht schwitzen und schlapp werden und dieses schon nach einer verhältnismäßig kurzen Arbeitszeit, wo andere Pferde kaum ein nasses Haar haben dürften. Man lasse es am besten auf einen Versuch ankommen und füttere das eine Tier mit den gewohnten 15 Pfund Kornkraftfutter, das andere dagegen mit ca. 20 Pfund gedämpften Kartoffeln und 8 Pfund Kornkraftfutter, so daß die Kartoffeln nur knapp die Hälfte des Kraftfutters zu ersetzen hätten. Dies führe man 14 Tage lang durch und spanne dann beide Tiere zusammen vor einen Wagen und fahre in mäßigem Tempo eine Strecke von ca 5 Kilometern, so wird ohne weiteres ein jeder den Unterschied in der Leistung der beiden Pferde feststellen können. Genau dasselbe kann man auch vor dem Pfluge sowie bei jeder anderen Arbeit beobachten. Natürlich dürfen zum Versuch nur Pferde mit gleichem Temperament sowie Körperstärke benutzt werden. Das man mit schwitzenden schlappen Pferden keine Höchstarbeitsleistung erzielen kann, dürfte allgemein bekannt sein. Mithin gehen die ersparten Kraftfutterkosten in der geringeren Arbeitsleistung wieder verloren. Außerdem sind mit gedämpften Kartoffeln gefütterte Pferde sehr anfällig gegen Koliken und Verschlag. Während im Allgemeinen der Abgang durch diese Krantheiten 5 Prozent betragen dürfte, ist bei mit Kartoffeln gefütterten Pferden mit dem doppelten ja dreifachen Abgang zu rechnen, denn ein Pferd, welches erst einmal Verschlag gehabt hat, ist auf Jahre hinaus, wenn nicht gar lebenslänglich, als nicht voll arbeitsfähig anzusehen. Ist man gezwungen, am Kraftfutter zu sparen, so sollte man den Pferden nicht Kartoffeln, sondern Mohrrüben und eventuell Futterrüben, jedoch nicht zu wasserhaltige Sorten, oder auch mehr Rauhfutter verabfolgen. Auch getrocknete Zuckerrüben, die doch sehr preiswert zu haben sind, bilden, bis zu 1/3 der Kornfuttergabe, ein sehr gutes Kraftfutterstreckmittel.

Domb.

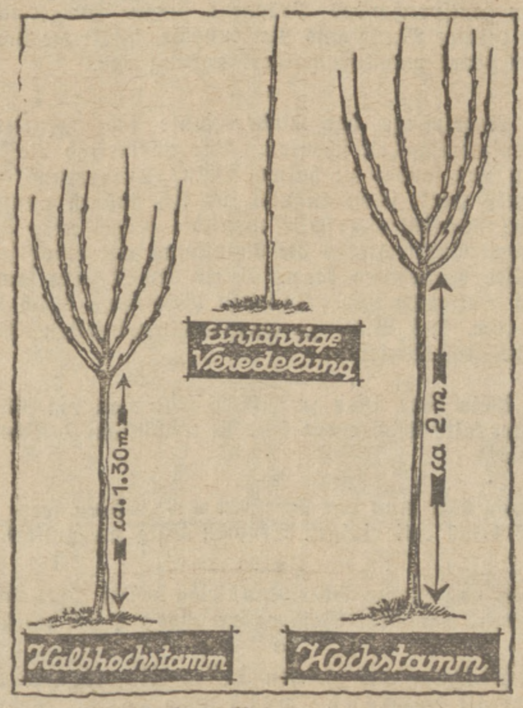
Ziegen und Ziegenhaltung im November. Der November ist für die Ziegenhaltung ein sehr wichtiger Monat, denn in ihn fällt die Hauptdeckzeit. Von größter Bedeutung ist es, daß Ziegen und Böcke voll gekräftigt in diese Periode hineingehen, denn es hängt davon Gesundheit und Nutzwert nicht nur der Tiere selbst ab, sondern auch der eines neuen Geschlechts. Der kluge Ziegenhalter hat deshalb die Sommer- und Herbstzeit dazu benutzt, Böcke und Ziegen durch gute Fütterung, Haltung und Pflege, besonders auch durch Weidegang oder freien Auslauf, auf die Deckzeit vorzubereiten. Kommen viele Ziegen zum zweiten oder dritten Male wieder, so besteht Verdacht auf vorhandene Zwitterbildung beim Bocke, und es ist für Ersatz schleunigst Sorge zu tragen. Wenn auch der Weidegang aufgehört hat, soll doch jeder milde Tag noch für einen Aufenthalt draußen ausgenutzt werden, damit sich der Übergang zur ausschließlichen Stallhaltung allmählich vollzieht. Durch vorsichtiges Lüften sorge man dafür, daß die Stalltemperatur nicht gleich zu hoch ansteigt. Mit dem jetzt noch vorhandenen Grünfutter sei man sehr vorsichtig. Niemals darf es betaut oder gar bereift gegeben werden; besonders gefährlich ist der gefrorene Abfall des Grünkohls, dessen Verfütterung leicht zum Verlammen führt. Dagegen sind Abfälle aus dem Haushalt in Verbindung mit Kraftfutter ein sehr guter Ersatz für fehlendes Grünfutter; niemals aber reiche man sie in der früher so beliebten Suppenform, sondern nur schwach angefeuchtet. Runkeln und Möhren, sowie Trockenschnitzel finden jetzt Verwendung. Das Gesöff, klares oder mit etwas Kleie gemischtes Wasser, wird stets in etwas verschlagenem Zustande gereicht. Körperpflege, Putzen und Klauenschnitt, sind gerade in der Zeit der ausschließlichen Stallhaltung von größter Bedeutung. Ebenso ist stets für ein warmes trockenes Lager durch reichliche Einstreu zu sorgen.

Obst- und Gartenbau.

Was ist im November im Garten zu tun? Ziergarten. Empfindlichere, nicht völlig winterharte Ziersträucher sind mit Reisig einzuhüllen, die Wurzeln mit trockenem Laub oder Torf abzudecken. — Nun ist es auch an der Zeit, die hochstämmigen Rosen niederzulegen, die niedrigen Rosen mit Erde anzuhäufeln, etwas auszuputzen und ebenfalls mit Reisig zu belegen. Alle Stauden sind durch Reisig zu schützen, ebenso die Beete mit Blumenzwiebeln und Knollen. Der Rasen muß noch einmal kurz geschnitten werden. Nach dem Schnitt wird er mit durchgesiebter Komposterde überstreut; sie schützt gegen Frost und ihre vom Regen und Schnee ausgelaugten Nährstoffe düngen den Rasen zugleich. Gemüsegarten. Die Wege sind zu reinigen, das Laub zu sammeln, die Beete von allen Pflanzenrückständen frei-

zumachen, Stangen, Stäbe usw. aufzuräumen und vor Nässe geschützt aufzubewahren. Mit dem Umgraben und Düngen ist fortzufahren. Das Spargelkraut hat seinen Zweck, dem Wurzelstock die nötigen Nährstoffe zur Bildung der nächstjährigen Pfeifen zuzuführen, erfüllt. Es vergilbt und ist jetzt dicht über dem Boden abzuschneiden. Von Rost befallenes Kraut muß verbrannt werden; es darf nicht als Deckmaterial benutzt werden. **Obstgarten.** Das Reinigen, Ausputzen und Verjüngen der Krone (mit Ausnahme der Kirschen) wird fortgesetzt. Ebenso das Auflockern und Düngen der Baumscheiben bzw. des offenen Landes. — Das Beerenobst, das ebenfalls zu lichten und zurückzuschneiden ist, erhält eine Stallmistdüngung oder ist mehrere Male zu jauchen. Junge Obstbäume müssen gegen Wildfraß geschützt werden. Der Schädlingskampf ist fortzuführen. Futterplätze für die Vogelwelt sind herzurichten und Niststätten aufzuhängen. — Im übrigen kann unbedenklich im November noch gepflanzt werden. Die Baumscheiben sind dann mit Dung zu belegen.

Einjährige Veredlung. Halbstamm und Hochstamm. Die einjährige Veredelung ist für alle Obstarten und Baumformen die Grundlage. Bei dem Kernobst — also bei Apfel und Birne — sind folgende Unterlagen, auf die veredelt wird, zu unterscheiden: bei Apfelbäumen: der Wildling, der Doucin und der Paradies; bei Birne: der Wildling und die Quitte. Apfelhoch- und Halbstämme werden auf Wildlinge, Formbäume in der Hauptsache auf Paradies veredelt. Die Doucinunterlage kommt zumeist nur für geringere Böden und für solche Sorten in Frage, die auf Paradies veredelt, sich frühzeitig erschöpfen und zu schwachen Wuchs zeigen würden. Auch bei den Birnen wird der Halb- und Hochstamm auf Wildling veredelt; hingegen fast alle anderen Baumformen auf Quitte. Da aber nicht alle Sorten auf Quittenunterlage gleich gut gedeihen, wird in einzelnen Fällen die Wildlingsunterlage gewählt oder auch eine sog. Zwischenveredelung

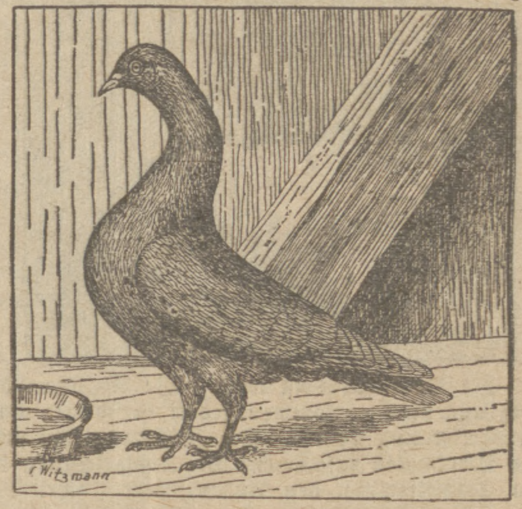


Die Anzucht einjähriger Veredelungen und ihre Weiterbehandlung zu anderen Baumformen kann nur solchen Praktikern empfohlen werden, die die Obstbaumzucht und vor allem den Schnitt völlig beherrschen. Unter keinen Umständen sollte man sich verleiten lassen, einjährige Veredlungen zur Anzucht von Hoch- und Halbstämmen oder Buschbäumen anzupflanzen. Solche Pflanzungen bedeuten Fehlschläge. Ein Zugeständnis für die Verwendung von einjährigen Veredlungen kann dem „Laiengärtner" nur dann gemacht werden, wenn aus ihnen aufrechte Schnurbäume, einzeln stehend oder zum Spalier angepflanzt, gezogen werden sollen. Der aufrechte Schnurbaum ist die am leichtesten zu behandelnde Baumform, die die frühesten Erträge bringt. Seine Verwendung ist auch im kleinsten Garten mit bestem Erfolge möglich. Die Pflanzweite am freistehenden oder am Mauerspalier soll mindestens 40 cm betragen. Größere Abstände sind zulässig. Der aufrechte Schnurbaum besteht nur aus Stamm und Fruchtholz. Die Stammverlängerung wird wie der Leitast eines Baumes behandelt; es muß also jährlich im Winter ein Rückschnitt vorgenommen werden, denn nur dadurch wird der Stamm stark und entwickelt aus allen Augen Fruchtholz, das im Winter und im Sommer nach feststehenden Regeln des Schnittes zu behandeln ist. Der Halbstamm wird in windigen Lagen, für Hänge und auch sonst bei jeder anderen Anpflanzung, unter jeweiliger Berücksichtigung der Verhältnisse, gewählt. Die Krone beginnt in einer Stammhöhe von 120 cm. Der Abstand von Baum zu Baum ist der gleiche wie bei Hochstämmen, — also 10, 12 bis 15 m. Der Hochstamm ist der ausgesprochene Straßenbaum. Beide Baumformen sind in Kronenform nichts anderes als eine auf hohem Stamm stehende Pyramide — wenigstens in den ersten Jahren der Entwicklung, die entscheidend für den Baum ist.

Die Einteilung des Gemüsegartens. Der Gemüsegarten ist für die Küche da und muß somit nach den Ansprüchen der Küche bepflanzt werden. Das bedeutet ganz einfach, daß täglich frisches Gemüse für den Mittagstisch, dazu Salate, Tomaten, Gurken und Radies als Zuspeise und Brotbelag vorhanden sein müssen. Wenn das Land, der Düngung entsprechend, in drei Teile gegliedert ist, so stehen in der ersten Tracht, also auf dem frisch mit Stallmist gedüngten Boden, die Kohlgewächse. Den größten Raum nehmen in diesem Teil die Kopfkohlarten ein, von denen die frühen Sorten im August die erste Ernte abgeben. Später wird der Dauerkohl erntefähig, von ihm wird bis zum Februar des nächsten Jahres ein Teil eingewintert. Zwischen den jungen Kopfkohlpflanzen können Kohlrabi und Salate heranwachsen, die bereits im zeitigen Frühjahre für die Küche zur Verfügung stehen. Auch die Tomate kommt auf den frisch gedüngten Boden, und von ihr wird so viel angepflanzt, daß auch ein Teil eingekocht werden kann.

Geflügelzucht.

Stargarder Zitterhals. Beim Ansehen der diesen Ausführungen beigegebenen Abbildung wird jedem Taubenfreund sofort der lange, dabei dünne, sich nach oben stark verjüngende und nach hinten gebogene Hals auffallen. Dieser Hals — bald nach vorn, dann gleich wieder nach hinten gedrückt — hat dieser Taube den Namen „Zitterhals" eingebracht. Ähnliche Halsbewegungen, doch nicht ganz so



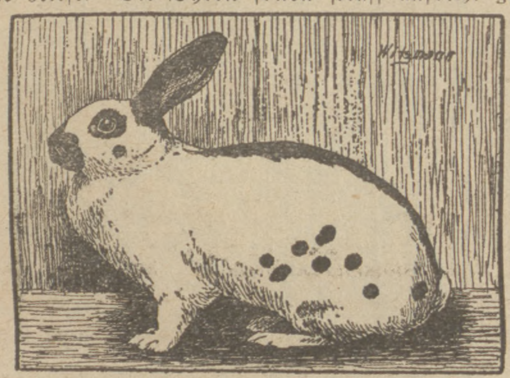
heftig, führen übrigens noch andere Tauben aus, z. B. die Berliner Eulen und die Altstämmer. Wird es auch oft bestritten, daß dies auf nervösen Erscheinungen beruht, so ist es m. E. doch der Fall; denn ich kenne den Stargarder Zitterhals ganz genau, habe ihn jahrelang gezüchtet. Der Name „Stargarder" weist darauf hin, daß er in dieser Gegend, überhaupt in Pommern, wo er auch sicher vor vielen Jahrzehnten mit Hilfe langschnäbliger Tümmler entstand, sehr beliebt ist. Der Stargarder Zitterhals ist also als langschnäbliger Tümmler anzusehen, der alle Feinheiten der „Langschnäbel", und derer sind nicht wenige, in sich vereinen muß, vor allem den langen, flachen Kopf mit dem „echten Tümmlerauge" und dem hellen Schnabel; letzterer wird jetzt für alle Farbenschläge angestrebt. Die mittelbreite Brust tritt stark hervor, soll sich aber beim „Zittern" der Taube nicht mit auf und ab bewegen. Die Beine sind ziemlich gestreckt, entweder haben die Füße Latschen oder sie sind

glatt, wie es auch Stargarder mit und ohne Kappe gibt. Aber ich muß es hier sagen: Schnittig und auch packend wirkt der kleine Zitterhals doch nur, wenn er glattköpfig und an den Füßen frei von Befiederung ist. Stargarder Zitterhälse kommen in allen den Farbenschlägen vor, die es bei Tauben überhaupt gibt, meist einfarbig. Am verbreitetsten sind die roten, also die dunkelbraunen. Sämtliche Farbenschläge sollen sattes, glänzendes Gefieder haben, dabei weich und sich wie Seide anfassend. Wie diese Taube den Rassezüchter voll befriedigt, so kommt doch bei ihr auch derjenige auf seine Rechnung, der Wert darauf legt, daß ihm seine Tauben zahlreiche Junge bringen. Von den vielen Rassetauben, die ich früher gehalten habe, gehören die Stargarder Zitterhälse mit zu denjenigen, die ich am liebsten immer um mich gehabt habe.

Eicheln als Geflügelfutter. Beachtliche Vorteile aus seiner Geflügelzucht wird vor allem derjenige haben, der alles das dabei verwertet, das ihm kostenlos zufällt oder das er sich mit nur wenig Mühe beschaffen kann. Dahin gehört z. B. so mancherlei Grünes. Dazu zählen aber auch die jetzt in Menge herabfallenden Eicheln. Sie lassen sich für alle Arten Geflügel — nur die Tauben ausgenommen — dem Weichfutter zusetzen, das zur Hauptsache doch aus Kartoffelflocken oder gekochten Kartoffeln besteht. Freilich ist mit der Beigabe von Eicheln Maß zu halten; denn die Gerbsäure, welche in den Eicheln steckt, verursacht bei den Eiern und beim Fleisch der geschlachteten Tiere einen bitteren Geschmack. Erwähnt sei auch, daß die Eidotter nach zuviel gefütterten Eicheln blauschwarz, also unansehnlich, werden. In geringer Menge dargereicht sind aber die zerstampften Eicheln dem Geflügel entschieden bekömmlich und wirken sich auch in keiner Weise ungünstig aus, wenn sie eben nicht Tieren vorgesetzt werden, die fleißig legen oder demnächst dem Schlachtmesser verfallen sollen.

Kleintierzucht.

Das Deutsche Riesenschecken-Kaninchen. Das Deutsche Riesenschecken-Kaninchen ist ein Zeichnungskaninchen und gehört, wie schon sein Name sagt, unter die Riesenrassen. Es erreicht ein Gewicht von 10—12 Pfund, es ist lang gebaut in der Form, doch nicht so plump und starkknochig wie der Belgische Riese. Die Ohren sollen straff aufrecht getragen



werden. Die Grundfarbe ist weiß. Die Abzeichen dürfen in schwarz und blau vorkommen, jedoch ist schwarz am weitesten verbreitet und beliebt. Die Zeichnung setzt sich aus folgenden Merkmalen zusammen: Die Kopfzeichnung besteht aus dem Schmetterling, den Augenzirkeln, zwei Backenpunkten und der Ohrenfarbe. Der Schmetterling wird gebildet aus dem Dorn, der schön abgerundet auf der Nasenspitze nach oben verläuft, und den beiden Flügeln, die sich nach den Mundwinkeln hinunterziehen, aber am Unterkiefer nicht geschlossen sein dürfen. Die Augenringe müssen möglichst oval und geschlossen sein. Die Backenpunkte stehen frei unter den Augenzirkeln und sollen in ihrer Mitte ein Spürhaar haben. Die Ohrenfarbe muß scharf abgegrenzt und schwarz oder blau sein. Die Rumpfzeichnung besteht aus dem Aalstrich und der Seitenzeichnung. Der Aalstrich geht vom Genick bis zur Wurzel der Blume und darf nicht unterbrochen sein. Die Seitenzeichnung besteht aus einzelnen Punkten, jedoch dürfen es nicht weniger als drei sein. Das Fell der Deutschen Riesenschecke ist weich und mit dichter Unterwolle versehen. Es läßt sich gut zu Veredlungen verwenden, besonders zu Seal-Kanin. In Natur wird es zu Bettvorlegern und Teppichen im Haushalt verwandt.

Für Haus und Herd.

Milchsuppe mit Reineclauden- oder Pflaumenmus. ¾ Liter Milch, Prise Salz, 40 Gramm Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 2 Eiweiß, 5 Eßlöffel voll Reineclauden- oder Pflaumenmus. Die Milch wird mit Salz, Zucker und Vanillezucker aufgekocht, man schlägt vor dem Auftragen erst den steifen Schnee der beiden Eiweiß und dann das Fruchtmus unter die siedende Milch. Die Suppe muß dann gleich zu Tisch gebracht werden.

*

Heidelbeergrütze. 1 Pfund Heidelbeeren werden sauber verlesen und gewaschen. Darauf kocht man sie, eben mit Wasser bedeckt, völlig weich, streicht sie durch ein Haarsieb und läßt den Brei mit Hafergrütze oder grobem Gries dick ausquellen, verrührt darunter eine halbe abgeriebene Zitrone, 2—3 Eßlöffel Zucker (je nach Geschmack auch mehr), ein Gläschen Rum und einen Eßlöffel Butter und füllt die Grütze in eine Schüssel, um sie nach dem Erkalten zu stürzen. Gereicht wird die Heidelbeergrütze als Nachtisch mit Sahne oder frischer Milch.

*

Fettflecke auf braunen Schuhen entfernt man durch Einreiben mit heißem Wasser, in dem Hirschhornsalz aufgelöst ist. Den Schaum entfernt man mit einem weichen Lappen. Um dem Leder wieder Glanz zu geben, reibt man mit etwas Eiweiß oder einer Schuhcreme nach.

*

Gurgeln ist eine sehr wichtige Gesundheitsregel, und keine Mutter sollte es versäumen, dieses den Kindern schon frühzeitig beizubringen. Anfangs benutze man nur reines, überschlagenes Wasser. Hat das Kind das Gurgeln gelernt, schluckt es also kein Wasser mehr hinunter, so setzt man ein entsprechendes Präparat hinzu. Regelmäßiges Gurgeln reinigt Mund und Rachenhöhle, stärkt die Schleimhaut und beugt mancher Halserkrankung vor.

○

Der Nagelpflege der Kinder sollte jede Mutter die größte Aufmerksamkeit schenken. Vor allem sind die Nägel stets rein und sauber zu halten. Ein „Trauerrand" unter den Nägeln wirkt schon an und für sich äußerst unappetitlich. Zur Reinhaltung halte man die Nägel stets kurz, damit man ohne weiteres die Reinigung mit einer starken Nagelbürste vornehmen kann. Unter den Nägeln sammeln sich leicht Bakterien usw. Kommen diese dann durch Kratzwunden usw. ins Blut, so entstehen nicht selten lebensgefährliche Infektionen.

○

Um Wein oder Bier zu kühlen, legt man um die Flaschen nasse, kalte Tücher und setzt die umhüllten Flaschen der Zugluft aus.

*

Fliegen hält man von Spiegeln und Bildern fern, wenn man das Glas mit einigen Tropfen Essig nachpoliert.

*

Wäsche aus Natur- oder Kunstseide behält ihren schönen Glanz, wenn man dem Waschwasser etwas Sprit zusetzt.

*

Eine Mischung aus gleichen Teilen Glyzerin und Zitronensaft erhält die Hände weiß und zart. Mehrmals am Tage reibt man die Hände mit einigen Tropfen dieser Mischung tüchtig ein, so daß die Flüssigkeit gut in die Haut eindringt.

*

Eine Tasse warmen Wassers, getrunken morgens gleich nach dem Aufstehen und abends vor dem Niederlegen, ist ein ausgezeichnetes Mittel, um träge Verdauung in Ordnung zu bringen. Dem Morgentrunk setzt man vorteilhaft etwas Zitronensaft hinzu.

*

Hartnäckiges Hautjucken behandelt man lindernd mit 1prozentiger Salizylsalbe. Während der Behandlung darf kein Wasser angewendet werden.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.